

Kontrolrapport



Virksomhed **Havgården, Længehusene**

Adresse **Brændingen 8**

Postnr./By **9480 Løkken**

CVR-nr. **29189382**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-09-2018



Tidligere kontrol

Dato	21-02-2018	
Dato	27-01-2017	
Dato	16-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperatur og hygiejnisk opbevaring af fødevarer i køl og fælles kølerum, hvor varemodtagelse foregår for hele huset-ok. Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i køkken -ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder rengøring i køleskab-ok

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden har lavet risikoanalyse for alle virksomhedens aktiviteter-ok. Kontrolleret dokumentation for perioden juni til idag for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning af fødevarer-ok. For dokumentation af opbevaringstemperatur står på skema til dokumentation, at det dokumenteres hver dag og max 5 grader. Det er ellers ikke beskrevet i egenkontrol. Der er angivet nogle eksempler på brug af varer ved for høj opbevaringstemperatur i køl, men det første under korrigerende handling må være at justere køler ved overskridelse af CCP eller tilkalde montør, evt. flytte fødevarer til kølerum - virksomhed oplyser, at egenkontrolprogram for opbevaringstemperatur revideres-ok. I egenkontrol står, at nedkøling dokumenteres 1 x pr måned og måles hver gang. Virksomhed oplyser, at der ikke nedkøles fødevarer, og det oplyses, at egenkontrol revideres, således det stemmer overens



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Havgården, Længehusene**

Adresse **Brændingen 8**

Postnr./By **9480 Løkken**

CVR-nr. **29189382**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med virkeligheden. Det vurderes som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om reglerne for, at egenkontrol dokumenteres med fast frekvens jf. egenkontrol, og at der er angivet kritisk grænse og korrigerende handling for alle CCP

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolrapport er anbragt synligt ved indgang -ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-09-2018

Dato